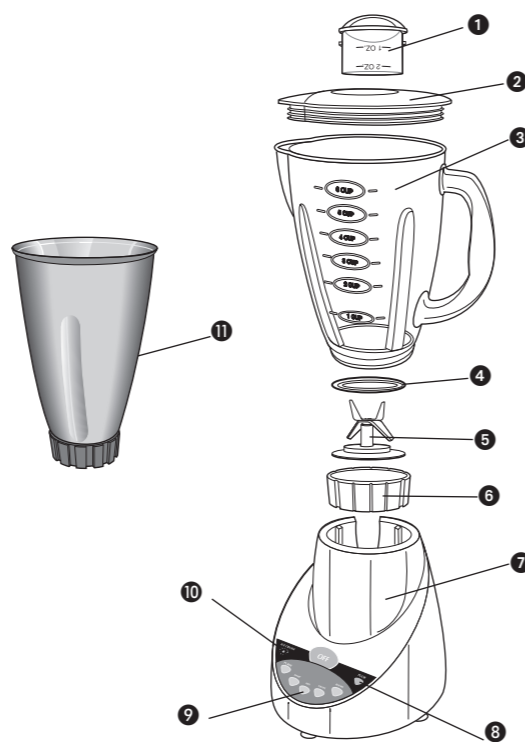


Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Tapón
2. Tapa
3. Jarra
4. Junta
5. Montaje de las cuchillas
6. Base jarra
7. Base de la unidad
8. Botón de pulso
9. Controles (vea B)
10. Botón de triturar hielo
11. Jarra inoxidable (model BL5901)

1. Cap
2. Lid
3. Jar
4. Gasket
5. Blade assembly
6. Collar
7. Unit base
8. Pulse button
9. Controls (see B)
10. Ice crush button
11. Stainless-steel jar (model BL5901)

Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

Instalación de la jarra

1. Después de desempacar, lave todas las piezas con excepción de la base. La jarra, el montaje de las cuchillas, la junta y la base jarra ya vienen ensamblados. Desarme todas las piezas para lavarlas. Instálelas nuevamente una vez que se encuentren

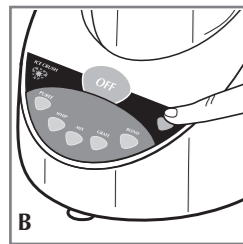


limpias. Coloque el montaje de las cuchillas en la base jarra y coloque la junta sobre el montaje de cuchillas. Sujete la jarra y enrosque la base en la parte de abajo de la jarra, girando hacia la izquierda hasta quedar bien segura (A).

2. Coloque la jarra en la base de la licuadora. Ahora, la jarra se encuentra segura. No trate de girar la jarra en la base.

Como Usar

1. Enchufe el aparato a una toma de corriente estándar. El aparato está en el modo “apagado” al ser desenchufado.
2. Antes de licuar, introduzca los alimentos o bebidas en la jarra y tápela. Asegúrese que el tapón esté colocado en la tapa. Cuando triture hielo o alimentos duros, mantenga una mano sobre la tapa.
3. Escoja la velocidad apropiada para la función que desea realizar: Hacer puré (1), batir (2), mezclar (3), rallar (4) o licuar (5). Cuando termine, presione el botón apagar “Off”.



4. Para las funciones delicadas y rápidas, presione el botón de pulso (pulse) durante algunos segundos a la vez (B).
5. Para lograr mejores resultados al triturar el hielo, utilice el botón de triturar hielo (Ice Crush) presionándolo durante algunos segundos a la vez.

6. Para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento, retire el tapón de la tapa e introduzca los alimentos a través de la abertura.
7. Cuando termine de licuar, presione el botón apagar “Off”.
8. Para retirar la jarra, simplemente se debe alzar de la base. Retire la tapa de la jarra antes de verter su contenido.

Nota: El aparato se apaga automáticamente cuando:

- Los botones regulares son presionados por más de 5 segundos. Cuando esto ocurre, se prende el LED y debe desconectar la unidad por 30 segundos.
- El botón de triturar hielo y de pulsación son presionados por más de 20 segundos.
- La unidad corre por mas de 2 minutos. Si es necesario licuar mas tiempo favor de presionar de nuevo la funcion seleccionada.
- Cuando uno presiona dos botones simultáneamente.

Consejos y Técnicas para licuar

1. Corte los alimentos en pedazos de aproximadamente 5 cm. (2 pulgadas) antes de introducirlos en la licuadora.
2. Para cortar, rallar o preparar bebidas con frutas frescas o congeladas, corte los alimentos en pedazos de 2 cm. (3/4 pulgadas.)
3. Para mezclar mejor los alimentos con los líquidos, vierta el líquido primero adentro de la jarra y luego agregue los alimentos sólidos.

Evite lo siguiente:

- Las siguientes funciones no pueden lograrse efectivamente en una licuadora: batir claras de huevo a punto de nieve, espumar crema, deshacer papas para puré, moler carne, preparar masa, extraer jugo de frutas o vegetales.

- A fin de evitar daños a la unidad, nunca introduzca: huesos, pedazos grandes de alimentos congelados, ni alimentos duros como los nabos.

RECETAS

Frijoles refritos

Rinde aproximadamente 3 tazas (720 ml).

- 2 latas de 425 a 454 g (15 a 16 oz) de frijoles rojos o cuatro tazas (960 ml) de frijoles cocidos, incluyendo el caldo

1 cebolla pequeña picada

2 dientes de ajo, picados

60 ml (1/4 taza) grasa de tocino o de aceite vegetal

1. Escorra los frijoles y conserve el caldo. En un sartén mediano, cocine la cebolla, los frijoles cocidos y el ajo a fuego medio hasta ablandar bien las cebollas.
2. Vierta una taza de la mezcla de los frijoles en la jarra de la licuadora. Presione la velocidad “Mix” (3) y mientras la licuadora se encuentre en funcionamiento, retire el tapón de la cubierta y agregue un poco del caldo para suavizar los frijoles. Continúe agregando los frijoles y el caldo, una taza a la vez, hasta consumir toda la mezcla y lograr la textura deseada.

Batido congelado de fresa y banana

Rinde dos porciones

120 ml (1/2 taza) jugo de naranja

1 taza de aprox. 140 g (5 oz) fresas frescas sin tallo, lavadas

1 banana cortada en tres pedazos

1 recipiente de 240 ml (8 oz) yogurt bajo en grasa

1 cucharada miel

3 cubos de hielo

1. Agregue en orden los primeros cinco ingredientes en la jarra de la licuadora.
2. Cubra la jarra y licúe la mezcla a la velocidad de licuar "Blend" (5) por 10 segundos.
3. Mientras la licuadora se encuentre en funcionamiento, retire el tapón de la cubierta y agregue el hielo hasta lograr una mezcla espesa, suave y cremosa.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal de asistencia calificado.

No utilice almohadillas ásperas ni limpiadores fuertes sobre las piezas o el acabado del aparato. No coloque la jarra ni las piezas en agua hirviendo.

1. Antes de limpiar, desconecte y apague el aparato y levante para retirar la jarra de la base. Para mayor facilidad de limpieza, enjuague las piezas inmediatamente después de licuar.
2. Las piezas separables pueden ser lavadas a mano o en la máquina lavaplatos. La tapa, el tapón, el collar, la junta y el montaje de las cuchillas se deben colocar solamente en la bandeja superior de la máquina lavaplatos. La jarra se puede introducir en la bandeja inferior.
3. No sumerja la base en ningún líquido. Limpie la base del aparato con un paño humedecido y seque bien. Para las manchas persistentes, utilice un paño humedecido con un limpiador no abrasivo.

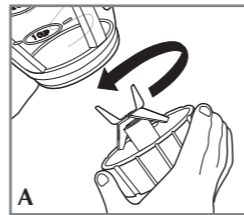
Nota: Si derrama líquido adentro de la base, primero desenchufe el aparato, limpie con un paño humedecido y séquelo bien.

How to Use

This product is for household use only.

Blender Jar Assembly

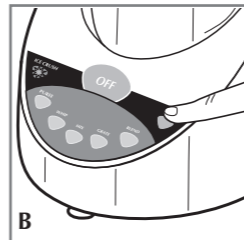
1. After unpacking, wash all parts except the unit base. The jar, blade assembly, gasket and collar are already assembled into the jar base. Disassemble to wash. Once all pieces have been cleaned, reassemble. Place the blade assembly in the collar and place the gasket over the blade assembly. Holding the jar right-side up, thread the collar on the bottom of the jar and turn it counterclockwise until tight (A).



2. Place the assembled jar onto the unit base. The jar is now secure. Do not try to twist jar onto unit base.

HOW TO USE

1. Plug the cord into a standard electrical outlet. Unit is in "Off" mode when unplugged.
2. Place food in the jar and put the lid on the jar before blending. Secure the cap is in place. Keep one hand on the lid when crushing ice or hard foods.
3. Select the appropriate speed setting for your task: Puree (1), Whip (2), Mix (3), Grate (4) or Blend (5). Press the "Off" button when finished.



4. For quick or delicate blending tasks use the pulse button for a few seconds, then release (B).
5. Use the ice crush button, when crushing ice. To activate, press the ice crush button; to stop release the button. Keep hand on lid to secure.
6. To add ingredients while the blender is on, remove the cap and place through the lid opening.
7. When finished blending, press the "Off" button.
8. To remove the jar, lift it from the unit base. Remove the lid before pouring.

Note: Unit automatically shuts off when:

- Regular buttons are pressed for longer than 5 seconds. When this occurs, the LED lights up and the unit must be disconnected for 30 seconds.
- Ice Crush and Pulse button are pressed for longer then 20 seconds.
- After 2 minutes, the blender will turn off. If a longer blending period is required, it is necessary to activate the selected blending function again.
- Two buttons are held down at the same time.

Blending Tips and Techniques

1. Cut food into small pieces, about 2 in. (5 cm) before adding to the blender.
2. To chop, grate or prepare fruit smoothies using fresh or frozen fruit, cut foods into 3/4 in. (2 cm.) pieces.
3. For blending with liquids, pour liquid into jar first then add solids.

Avoid the following:

- Tasks that cannot be performed efficiently with a blender are: beating egg whites, whipping cream, mashing potatoes, grinding meats, mixing dough, and extracting juices from fruits and vegetables.

- The following items should never be placed in the unit as they may cause damage: bones, large pieces of solid frozen foods, or tough foods such as turnips.

RECIPES

Refried Beans

Makes approximately 3 cups (720 ml).

2 cans (15-16 oz/425-454 g each) pinto beans or 4 cups (960 ml) freshly cooked pinto beans with their liquid

1 small onion, chopped

2 garlic cloves, chopped

1/4 cup (60 ml) bacon drippings or vegetable oil

1. Drain beans and reserve liquid. In a medium skillet, cook beans, onion and garlic over medium-high heat until onions are very soft.
2. Place 1 cup of the bean mixture in jar; cover and blend on Mix. While blender is running, remove the cap and add a small amount of the reserved bean liquid through the opening as needed to smooth out the mixture. Continue to add beans, 1 cup at a time, and liquid as needed, until all beans are used and mixture is smooth.

Strawberry-Banana Smoothie

Makes 2 servings

1/2 cup (120 ml) orange juice

1 cup (about 5 oz./140 g) fresh strawberries, washed and hulled

1 medium banana, cut into 3 pieces

1 container (8 oz./240 ml) vanilla low-fat yogurt

1 Tbsp. honey (15 ml)

3 ice cubes

1. Add first 5 ingredients in order.
2. Cover and mix on “Blend” (5) for 10 seconds.
3. While blender is running, remove the cap. Add ice cubes and continue to blend until mixture is thick, smooth and creamy.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish. Do not place jar or parts in boiling liquids.

1. Before cleaning, turn off and unplug the unit. Twist to unlock , and lift the jar off the unit base. For easiest cleanup, rinse parts immediately after blending.
2. Removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. Lid, lid cap, collar, gasket and blade assembly should be placed in the top rack only. The jar is bottom rack dishwasher-safe.
3. Do not immerse the base in liquid. Wipe the unit base with a damp cloth and dry thoroughly. For stubborn spots rub with a damp cloth and nonabrasive cleaner.

Note: If liquids spill into the base, wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

